Focaccia

Italienisches Fladenbrot. Der Duft von Rosmarin. Und ein Bissen fluffiger als der andere. Muss ich noch mehr sagen? Focaccia gehört für mich zu dem schönsten Gebäck dieser Welt. Es ist kinderleicht zu machen, absolut gelingsicher und super aromatisch. Also ran an den Ofen und probier es aus!



Focaccia | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (12 Portionen): 475 Gramm Mehl | 320 Milliliter warmes Wasser | 1 Teelöffel Zucker | 7 Gramm Trockenhefe | 100 Milliliter Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 2 Rosmarinzweige | Salz zum Bestreuen | Optional Backrahmen



Focaccia | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (125 Minuten): 1. Mehl, Zucker und einen Teelöffel Salz in einer Schüssel vermengen. 2. Hefe im Wasser auflösen, dann mit 60 Millilitern Olivenöl zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 3. Teig eine Stunde gehen lassen. 4. Ofen auf 200° Grad vorheizen. 5. Jetzt den Focaccia-Teig in Form bringen. Ich forme am liebsten ein Rechteck in einem gefetteten Backrahmen, aber du kannst auch eine runde Focaccia formen. 6. Focaccia weitere 30 Minuten gehen lassen. 7. Mit den Fingerspitzen tiefe Löcher in den Teig drücken. 8. Teig mit vier Esslöffeln Olivenöl bestreichen. 9. Focaccia mit Salz bestreuen und Rosmarinstücke darauf geben. 10. Focaccia 20-25 Minuten im oberen Ofendrittel backen.

Dazu passen hervorragend: Insalata Caprese, Oliven-Tapenade, Einfacher Tomatensalat und Zucchini-Röllchen! Jetzt noch mehr Brot & Kleingebäck Rezepte sowie weitere italienische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 212 Kalorien | 9 Gramm Fett | 30,1 Gramm Kohlenhydrate | 6,5 Gramm Eiweiß